AEG

KVALITET
ÄR
FÖRTROENDE

603 174 05/96 S

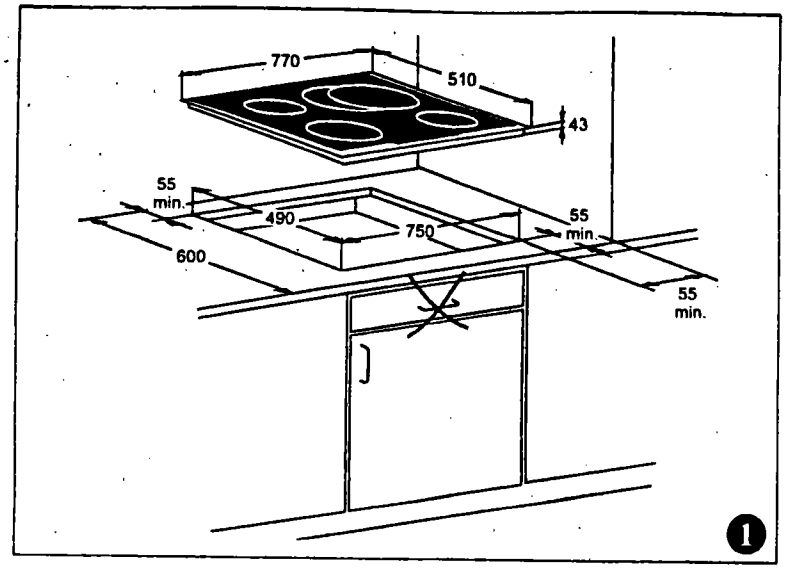
6453 K8

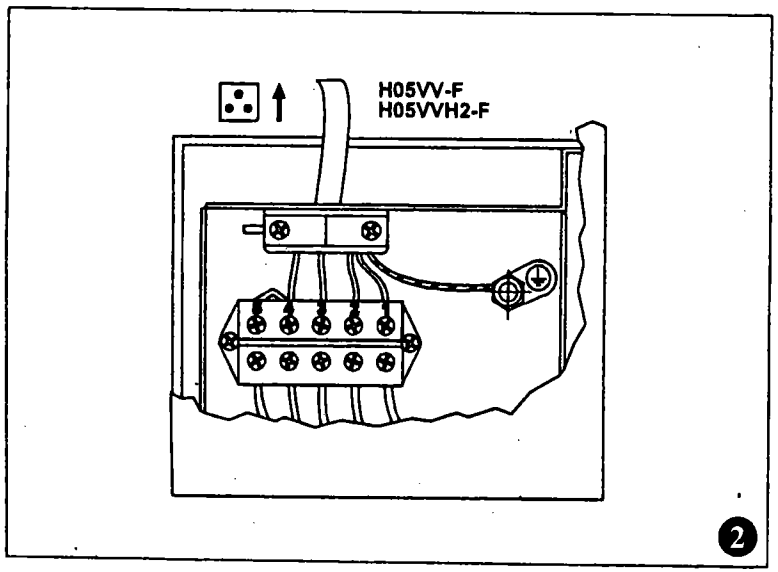
Glaskeramik-inbyggnadshäll

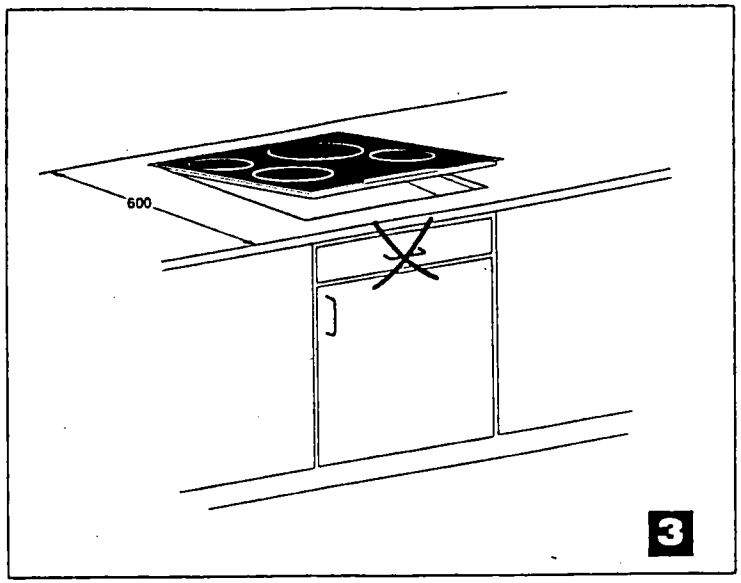
Inbyggnads- och bruksanvisning

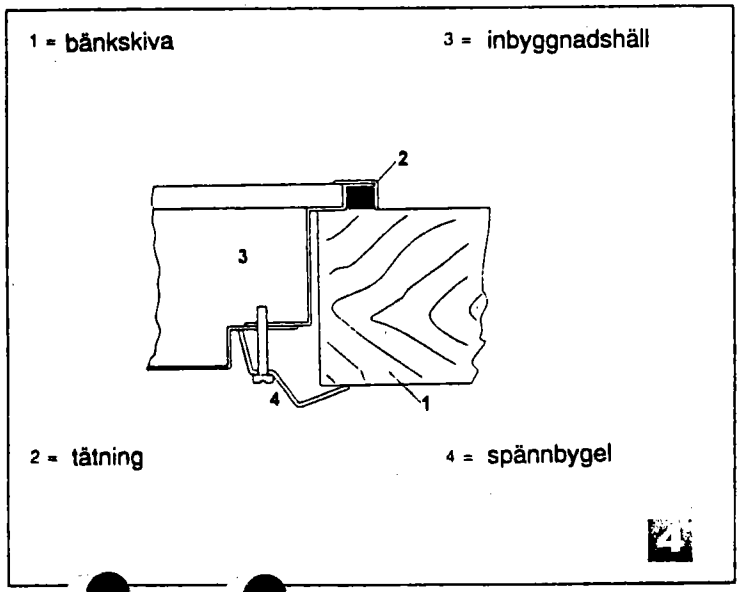
AEG

KVALITET
ÄR
FÖRTROEND


770
510
43
55
min.
490
750
55
min.
600
55
min.
1


H05VV-F
H05VVH2-F
2


600
3


1 = bänkskiva
3 = inbyggnadshäll
2
3
4
1
2 = tätning
4 = spännbygel
4

Innehållsförteckning

	Sida
Montering	
Bilder	2,3
Innan du bygger in hällen	5
Inbyggnad	5, 6
Anslutning	5, 6
Säkerhetsanvisningar	
För installatören	7
För användaren	7
Beskrivning av hällen	
6453 K8	8
Den elektroniska manöverpanelen	
6453 K8	9
Hällar av glaskeramik	9
Touch-Controller	
Stand by läge	10
Påsättning av hällen	10
Välj effektsteg	10
Låsning av inställningen	10
Aktivera uppkokning	10
Avstängning av hällen	11
Restvärmeindikator	11
Drifttidsbegränsning	11
Tillkoppling av tvåkretszon	11
Rätt kärl	11
Tabell kokning/stekning	12
Rengöring och skötsel av glaskeramikhällen	13, 14
Vad gör man, om...	15
Service	15

Montering

Innan du bygger in hällen
Inbyggnadshällen av avsedd för insättning i bänkskivans utskärning (bild 3).

Endast en behörig elektriker får ansluta hällen. Detta garanterar att gällande föreskrifter följs och att den lokala strömleverantörens anslutningsvillkor beaktas.
Utskärning 750 x 490 mm i bänkskivan med ett avstånd på 55 mm från hällens fram- och bakkant (bild 1).

Avståndet mellan hällens undersida och därunder befintliga möbeldelar måste uppgå till minst 50 mm. Mellanbottnen får endast gå att ta ut med verktyg!

Hällen skall helst inte byggas in över lådor, underbyggnadskyl- och frysskåp, diskmaskiner eller liknande maskiner.

Om en fläkt byggs in över hällen så skall monteringsanvisningen för denna fläkt beaktas.

Kontrollera att plastlaminatet eller faneret på den bänkplatta i vilken hällen skall infällas är limmat med värmebeständigt lim, annars kan det deformeras eller lossna särskild på kortsidorna.

Utskärningens kanter skall behandlas med ett vattentät material.

Användning av vägganslutningslister av massivt trä på bänkskivan bakom hällen är tillåten, såvida minimiavstånden beaktas.
Ytförändringar beror på ljusets inverkan.

Inbyggnadshällen måste sättas in så att touch kontrollen ligger i hällens framkant. (bild 1).

Vid anslutning av inbyggnadshällen skall en anordning installeras som gör det möjligt att skilja hällens samtliga poler från nätet med en kontaktöppning på minst 3 mm.
Som lämpliga skiljeanordningar betraktas strömbrytare, säkringar eller kontaktor.

Den nätanslutningskabel som skall användas måste vara minst av typ H05VV-F resp H05VVH2-F.
Tvärsnitt: 230/240 V – 3x 2.5^2, 4x 2.5^2, 5x $1,5^2$,
400 V – 3x 1.5^2, 4x 1.5^2.

Anslutning

1. Lägg hällen med keramiksidan neråt på bänkskivan.
2. Ta bort locket över anslutningsplinten på hällens undersida. Ny syns klämmorna för fastanslutningen. Anslutningskabeln på ca 900 mm monteras och ansluts ev medelst stickpropp till elnätet. Kontrollera att skyddsjordningen fungerar (bild 2).

Inbyggnad

3. Sätt hällen i bänkskivans utskärning (bild 3).
4. Med hjälp av spännbyglarna spänns nu hällen fast mot bänkskivan (bild 4).

Denna utrustning motsvarar typ "Y" i fråga om brandsäkerhet.

CE Hällen uppfyller kraven i följande EG-direktiv:

- 72/23/EEC från 1973-02-12 - lågspänningsdirektivet
- 89/336/EEC från 1989-05-03 (inkl. ändringsdirektivet 92/31/EEC) - direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet.

Varning!
Hällen är beröringsskyddad endast i inbyggt tillstånd. Säkringarna skall sättas in eller huvudströmbrytaren slås till först när hällen sitter på plats. Hällen måste byggas in och fästas i bänkskivan enligt uppgifterna i denna inbyggnads- och bruksanvisning.

Vi ber eftertryckligt att få påpeka att vi inte tar något ansvar för direkta eller indirekta skador som orsakas av felaktig anslutning eller osakkunnig inbyggnad. Vid reparationer måste hällen under alla omständigheter göras strömlös.

Säkerhetsanvisningar

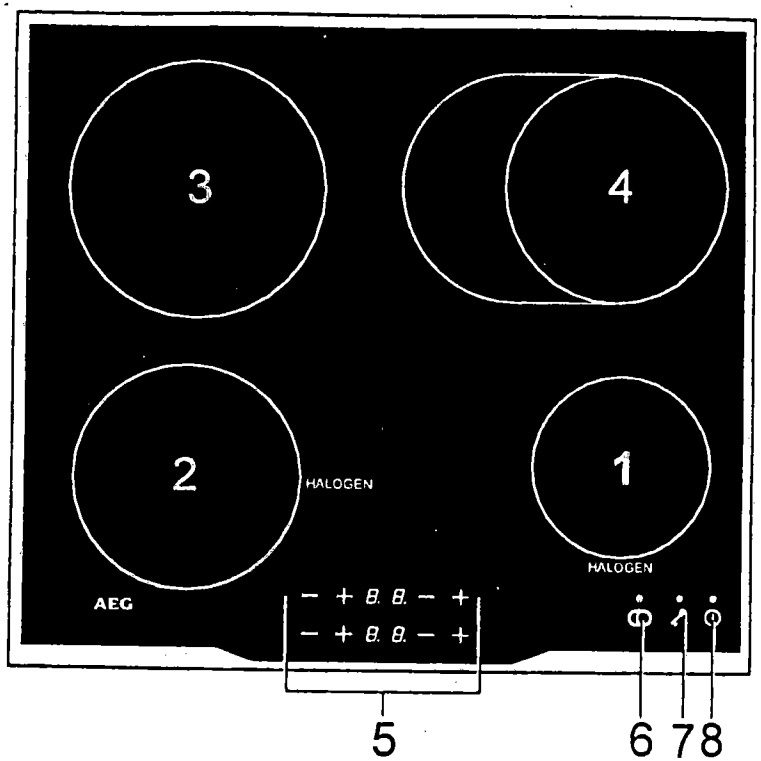
För installatören
Pga säkerhetsbestämmelser är tillverkaren förpliktad att hänvisa till följande: För inbyggnad i bänkskiva skall den bipackade installationsanvisningen beaktas.

För användaren

- När du kokar och steker blir värmezonerna heta. Håll därför småbarn borta från hällen.
- Fett och olja som överhettats fattar snabbt eld. Gå inte från spisen när du tillagar i fett eller olja (t.ex. pommes frites).
- Använd inte glaskeramikhällen som avställningsyta.
- Lägg inte plastkärl eller aluminiumfolie på värmezonen.
- Laga aldrig mat i aluminiumfolie eller plastkärl på het värmezon.
- Använd inte värmezonerna för att värma upp köket.
- Den rödglödande värmen från glaskeramikhällens värmezoner kan alltefter synvinkeln lysa utanför värmezonens markering.
- Vid glaskeramikhällar med halogenvärmezoner bör man undvika att titta rakt in i halogenzonen (man kan bli bländad).
- Använd enbart kärl med plan och jämn - ej skrovlig botten (t.ex. ej grytor av gjutjärn eller med skadad botten), eftersom det då kan bli repor på hällen när kärlet flyttas fram och tillbaka.
- Glaskeramikhällen är mycket motståndskraftig, dock inte helt oförstörbar. Särskilt spetsiga och hårda föremål, som faller ned på den, kan skada glaskeramiken. Upptäcks brottställen eller sprickor i glaskeramikhällen måste värmezonernas samtliga knappar nollställas och hela spisen omedelbart kopplas bort från elnätet genom den anordning som krävdes vid installationen. Kontakta genast AB Elektroservice.
- Var försiktig om du ansluter elektriska apparater till uttag nära hällen. Se till att inga sladdar hamnar på heta kokplattor och att de ej heller blir fastklämda i den varma ugnsluckan.

Beskrivning av hällen

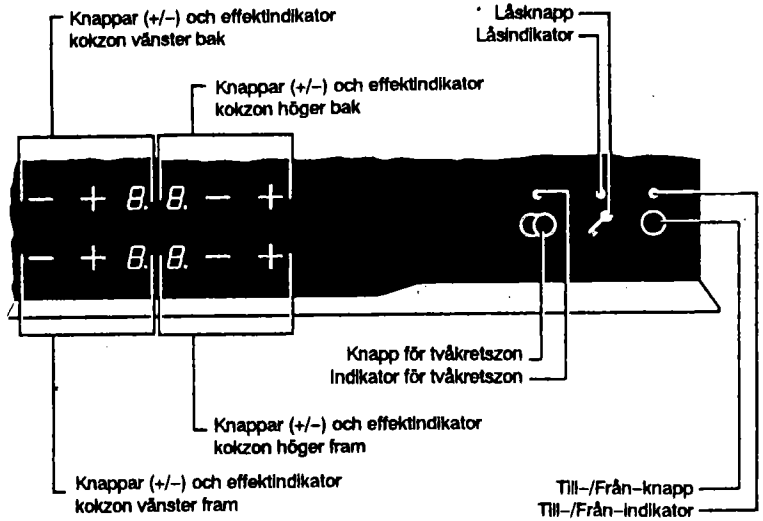
6453 K8



1 Kokzon 14,5 cm Ø, 1200 W (halogen)
2 Kokzon 18,0 cm Ø, 1800 W (halogen)
3 Kokzon 21,0 cm Ø, 2300 W
4 Tvåkretskokzon 26,5 x 17,0 cm, 1500/2400 W
5 Knappar för kokzon
6 Omkopplare för tvåkretskokzon
7 Låsknapp
8 Till-/Från-knapp

Den elektroniska manöverpanelen

6453 K8



Hällar av glaskeramik

Glaskeramiken har en slät yta och är extremt tålig mot temperaturväxlingar. Den är lätt att göra ren och därför hygienisk och tillåter bekväm hantering av kokkärlen. Den erbjuder mer säkerhet och anpassar sig genom sitt attraktiva utseende harmoniskt till din köksinredning.
Koktider och strömförbrukning skiljer sig ej från vad som gäller för en vanlig häll. De vanliga kokkärlen kan användas och gamla matlagningsvanor behöver ej läras om.

Touch-kontroller

Stand by läge
I avstängt läge befinner sig hällen i Stand by läge (beredskapsläge). Indikatorerna är mörka.

Påsättning av hällen med Till-/Från-knappen
Genom tryck på Till-/Från-knappen kopplas hällens styrenhet in med tids-fördröjning. Power-ON-lysdioden lyser. Nu måste en av kokzonerna sättas på inom ca 5 sekunder - annars stängs hällen av av säkerhetsskäl.

Välj effektsteg
Vid första beröring av "+"-knappen kopplas alltid nivå "1" på den berörda kokzonen. Berörs "-"knappen kopplas istället nivå "9". Varje ny beröring av "plus"- eller "minus"-knappen ändrar den tidigare valda nivån, vilket även en lysdiod visar vid sidan om.

Låsning av inställningen
Vid varje önskat tillfälle under matlagningen kan en låsknapp hålla kvar kokeffekten på kokzonen eller timern, för att undvika att dess effekt ändras genom ett felmanöver, t.ex. då man drar en torktrasa över hällens manöver-panel. Ett nytt tryck på låsknappen tar bort låsfunktionen. Aktiverad låsfunktion signaleras genom en lysdiod.

Avstängning av kokzonen
Kokzonen kan stängas av genom :

- flerfaldigt tryck av "-" knappen, tills lysdioden slocknar,
- samtidigt beröring av "+"- och "-" - knappen.

Aktivera uppkokning
Genom en ny beröring av "plus"-knappen på nivå "9" aktiveras uppkokning med förhöjd effekt. Displayen visar "A". Välj därefter en vidarekokningsnivå med "minus"- knappen (inom 5 sekunder) på t ex nivå "5". Så länge upp-kokning pågår visar lysdioden "A".
När uppkokningstiden är slut visas indikatorn för vidarekokningsnivå (här:"5"). Skulle vidarekokningsnivå ej valts inom 5 sekunder stängs uppkokning automatiskt av. Om det efter 30 sekunder och aktiverat uppkokning och inställt vidarekokning förändras inställning på nytt stängs uppkokningen automatiskt av.

Avstängning av hällen
Genom att trycka på Till-/Från-knappen kan styrningen vid vilket ögonblick som helst stängas av.

Restvärmeindikator
Efter avstängningen av en zon eller hela hällen visas restvärme som "H" - "Hett " .

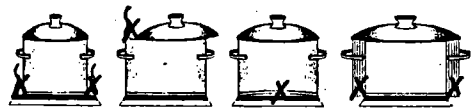
Drifttidsbegränsning
För varje kokzon och varje nivå finns en drifttidsbegränsning - zonen stänger sig automatiskt av efter tre timmar, om man skulle ha glömt att stänga av. Önskas en lång koktid kan den automatiska avstängningen förhindras genom tryck på "plus"- eller "minus"- knappen.

Tillkoppling av tvåkretszon
Önskas en större kokzon kan den yttre värmekretsen kopplas in eller stängas av med tvåkretsknappen. Den tillkopplade värmekretsen indikeras med en lysdiod.

Rätt kärl
Ju bättre kokkärl du har, desto snabbare resultat.

- Ett bra kokkärl känns igen på kärlets botten och inte på materialet som kärlet är tillverkat av.
  Bottnen bör vara så tjock och så plan som möjligt. Den får heller inte vara skrovlig (som t.ex. gjutjärnsgrytor) eftersom det då kan bli repor på hällen när kärlet flyttas fram och tillbaka.
- Använd höga kärl för vätskerik mat, för att minska risken för överkok.
- Se till att emaljkärl/stekpannor inte kokar tomma. Då kan bottnen förstöras och repa kokhällen när du flyttar kärlet fram och tillbaka. Grytor och stekpannebottnar med kanter och gradbildningar repar också.
- Kärlets botten och värmezonen bör vara lika stora. Se till att kastrullen står mitt på zonen. Zonerna bör alltid hållas rena. Smutsiga värmezoner och kastrullbottnar skadar inte bara glaskeramikhällen utan ger även högre elförbrukning.

Utnyttja eftervärme - stäng av värmezonen i lagom tid innan maten är klar.
Du slösar med energi eller det tar längre tid, om t. ex. ...



kastrullen [illegible]en | locket inte sitter r[illegible] ordentli[illegible] | kastrullen har ojämn botten | kastrullen är för stor (glaskeramik)

Kokning på värmezon

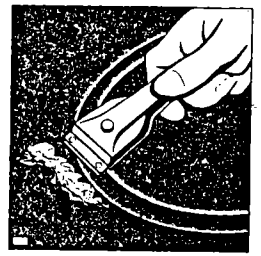
Tabell kokning/stekning

Effektinställning	lämpat för
9	Uppkokning av stora mängder vatten, koka spaghetti
7–8	Fritering av pommes frites, bryning av kött, t.ex. gulasch, gräddning av t.ex. raggmunkar, stekning av oxfilé, biffar
6–7	Stekning av fläskkött, schnitzel, cordon bleu, kotletter, pannkakor, köttbullar, tillagning av redningar, mild stekning av korv, lever, ägg, fritering av klenäter
4–5	Koka större mängder mat, gryträtter och soppor, ångkokning av potatis, kokning av köttbuljong
3–4	Ångkoka grönsaker eller bräsera kött, koka risgrynsgröt
2–3	Svag kokning av ris eller mjölkrätter, ångkokning av mindre mängd potatis eller grönsaker, uppvärmning av färdiglagade rätter
1–2	Omeletter, äggstanning, hollandaisesås, varmhållning av maträtter, smältning av smör, choklad, gelatin
0	Eftervärme, från–läge

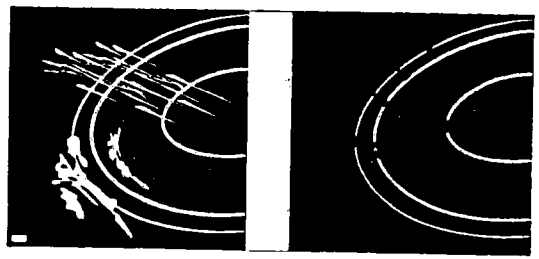
Rengöring och skötsel av glaskeramikhällen

1. Rengör hällen före första användning grundligt och sedan regelbundet.
2. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel som t.ex. grovt skurpulver eller repande kastrullrengörare.
3. Rengör hela spishällen noggrant en gång i veckan. Använd "Sidol–Edelstahlglanz", "Stahl–Fix" eller "WK–Top".
   Efter behandlingen rengör du hela hällen med rent vatten och gnuggar den torr med en ren torr trasa. Det får inte finnas några rester kvar av rengöringsmedlet på hällens yta för då kan hällen skadas.
4. Använd enbart de rekommenderade rengöringsmedlen.

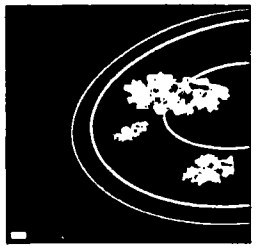
Mat som kokar över
Blöt upp smutsresterna med en våt trasa och ta bort dem med rakblad eller glasskrapa.
Sedan rengörs hällen med ovannämnda rengöringsmedel.



Inbränt socker, smält plast
skall du ta bort genast – medan det fortfarande är varmt . I annat fall kan hällen bli skadad. Efteråt rengörs hällen som under punkt 3.
Man kan förebygga skador orsakade av socker eller sockerhaltiga maträtter genom att behandla glaskeramikytan med "Collo–Profi" eller "Cerafix".



Fläckar
Kalkfläckar, pärlemorglänsande fläckar, missfärgningar som skimrar som metall, kastrullavnötningar, som bildats vid matlagningen, skall du helst ta bort medan värmezonerna ännu är varma (ej heta). Använd därvid också rengöringsmedlen "Sidol-Edelstahlglanz", "Stahl-Fix" eller "WK-Top". Gör eventuellt om rengöringen. Gör som det är beskrivet under 3.



Sandkorn
Sandkorn som hamnat på spishällen kan ge repor när kastruller dras hit och dit. Se därför till att inga sandkorn finns på hällen.

Avskavd dekor
Aggressiva rengöringsmedel och slipande kastrullbottnar gör att dekoren med tiden nöts ut och att det blir permanente mörka fläckar på hällen.
Lämpliga rengörings- och skötselmedel samt glasskrapa kan beställas hos AB Elektroservice eller återförsäljaren.

Vad gör man, när ...

... kontrollamporna ej lyser?
1. Du har kanske inte slagit på alla knappar ?
2. Säkringar har gått i proppskåpet.

... Om säkringar går flera gånger?

Kontakta din elinstallatör.

Om du ändå anlita service för någon av de angivna bristfälligheterna eller på grund av felaktig hantering, blir du debiterad för servicekostnader även under reklamationstiden.
Elektriska apparater från AEG motsvarar tillämpliga säkerhetsbestämmelser. Reparationer på elapparater får endast genomföras av behörig fackman. Genom osakkunniga reparationer kan avsevärda risker för användaren uppstå.

Service

Om du konstaterar att bristfällighet föreligger och att du därför behöver hjälp av behörig fackman, kontakta då AB Elektroservice. Telefonnumret finns i katalogens Gula Sidor under rubriken "Hushållsmaskiner-Service".
Uppge för serviceverkstaden E-nr och F-nr som finns på typskylten på undersidan av denna häll. Numren gör det möjligt för serviceteknikern att förbereda sitt besök hos dig och att redan vid första besöket ha lämpliga reservdelar med sig.

Notera numren här så har du de alltid till hands:

E-Nr.....

F-Nr.....

I Sverige gäller de konsumentbestämmelser som fastställts av EHL. Se "Köpdokument EHL 91" som du får av säljaren. Denna dokument reglerar kostnadsfördelningen mellan köpare och säljare för avhjälpande av bristfällighet beroende på faktorer som art, uppkomst och den tid som gått sedan köpet m.m. Du skall därför alltid spara kvitto eller annan köpehandling som styrker inköpsdatum. Service som inte härrör till fel enligt Konsumentköp 91 debiteras.

Obefogat extrabesök är avgiftsbelagt även under reklamationstiden.